
Ser jabłeczny na sposób kijowski

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1813 razy.

Jabłka kwaskowe nie obrane piecze się w letnim piecu, poczym przeciera i kładzie do podrumienionego miodu bez wody, biorąc go w równej proporcji, co jabłek. Smażyć na wolnym ogniu, aż od łyżki odstawać będzie. Przed odstawieniem włożyć trochę skórki pomarańczowej utartej, nieco imbiru i goź dzików utartych. Masę dobrze wymieszać, poczym zwilżywszy w wodzie serwetę wykręcić ją i włożyć w nią usmażony ser, układając tak, jak zwykle twarożek. Związawszy serwetę sznurkiem, włożyć pod prasę i suszyć na słońcu. Zupełnie zastudzony i wysuszony ser wyjąć z serwety i przechować w suchym miejscu.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"